



Oseleta

Origine e cenni storici

Risale all'inizio degli anni '70 nella provincia di Verona il recupero di questo vitigno nell'ambito del programma di "Difesa delle risorse genetiche della vite". Presentando interessanti caratteristiche organolettiche venne proposta come vitigno complementare in alcune particolari produzioni della Valpolicella (quali Amarone, Recioto ecc.) e venne iscritta al catalogo Nazionale delle Varietà di Vite. Numerose sono le uve denominate con nomi tipo *Uva passerina*, *Uva ozelina*, *Uccellina* perché particolarmente gradite agli uccelli. Zava (1901) menzionava un uva Oselina coltivata nella provincia di Verona. Di probabile origine autoctona, deriverebbe dalla domesticazione della vite selvatica della depressione atesina. È attualmente al centro di un forte interesse dovuto alle ottime potenzialità qualitative.



Descrizione varietale

Sinonimie e omonimie
Oselina.

Zone di coltivazione e disciplinari di utilizzazione
È diffusa nel Veneto, in particolare nella provincia di Verona nella zona della Valpolicella.

Caratteristiche ampelografiche del vitigno

Apice del germoglio medio, vellutato, di colore verde-biancastro.
Foglia adulta piccola, pentagonale, quinquelobata. Seno peziolare ad U, seni laterali superiori ed inferiori a lira chiusa con spesso bordi sovrapposti. Lembo a superficie piana, leggermente piegato a gronda, lobi pressoché piani.
Grappolo piccolo, cilindrico-piramidale, provvisto sovente di un'ala, molto compatto.
Acino medio, obovoide, forma irregolare. Buccia pruinosa, spessa, consistente, di colore blu-nero. Polpa a sapore neutro, tannico.

Fenologia

Germogliamento: tardivo Fioritura: media
Invaiaura: media Maturazione: media

Attitudini agronomiche

	eretto	semi-eretto	prostrato
Portamento della vegetazione	X		
Aspetti fisiologici			
	alta	media	bassa
Vigoria		X	
Fertilità potenziale gemme	X		
Fertilità basale delle gemme	X		

Esigenze ambientali e culturali

La produzione si presenta scarsa (per il basso peso medio del grappolo) ed incostante.

Sensibilità alle malattie e alle avversità

Tollera abbastanza bene le principali malattie crittogamiche e le avversità climatiche; se lasciata in pianta l'uva si conserva decisamente bene.

Attitudini enologiche

Caratteristiche chimiche dell'uva

Contenuto in zuccheri °Babo	pH	Acidità totale g/l	Antociani totali mg/kg	Polifenoli totali mg/kg	Polifenoli totali %bucce/vinaccioli
17,5-21	3,2-3,5	6,5-8,5			

Utilizzo enologico e caratteristiche del vino

Il vino che se ne ricava è di colore rosso rubino molto carico, con intensi aromi fruttati e speziati, strutturato, sapido e persistente. Viene utilizzato negli uvaggi per apportare colore e corpo. I risultati sono interessanti anche con la vinificazione in purezza.

Si presta anche all'appassimento in fruttajo e in prospettiva potrebbe essere utilizzato per la produzione dell'Amarone.